



UNIVERSIDAD
PRIVADA
DEL NORTE

FACULTAD DE NEGOCIOS

Carrera de Administración y Negocios Internacionales

“LA CERTIFICACIÓN DE ANÁLISIS DE PELIGRO Y
PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) Y SU
INCIDENCIA EN LAS EXPORTACIONES”

Trabajo de investigación para optar al grado de:

Bachiller en Administración y Negocios Internacionales

Autora:

Sheyla Nataly Toribio Reyes

Asesor:

Mg. Ing. José Roberto Huamán Tuesta

Trujillo - Perú

2018

DEDICATORIA

A DIOS, por estar siempre conmigo, por haberme dado salud para lograr mis objetivos y por los triunfos y los momentos difíciles que me han enseñado a valorarlo cada día más.

A mis padres, ya que son mi pilar fundamental, por haberme apoyado en todo momento, por los ejemplos de perseverancia, por sus consejos, sus valores y por la motivación constante que me ha permitido ser una persona de bien.

A mis hermanos, por el apoyo que siempre me brindaron día a día desde el inicio de mis estudios, por compartir alegrías y tropiezos.

A mis seis sobrinitos, que por medio de su alegría me motivaron a seguir delante de manera profesional para posteriormente ser un ejemplo de vida para ellos.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por brindarme la sabiduría, inteligencia y paciencia adecuada para desarrollar todo el informe de Proyecto de Tesis y por protegerme durante todo mi camino.

Gracias a mis padres, por su presencia en todo momento, y por el apoyo incondicional en cada etapa de mi vida.

Al Asesor Ing. José Roberto Huamán Tuesta, por su dedicación, acertadas sugerencias, y la confianza transmitida, que fueron factores claves para la obtención del resultado final de este proyecto de investigación.



Tabla de contenido

DEDICATORIA	2
AGRADECIMIENTO	3
ÍNDICE DE CUADROS.....	5
ÍNDICE DE FIGURAS	6
RESUMEN	7
CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN.....	8
CAPÍTULO II. METODOLOGÍA.....	11
CAPÍTULO III. RESULTADOS.....	13
CAPÍTULO IV. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES	22
REFERENCIAS	24
ANEXOS	26

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro N° 1: Variables de búsqueda.....	11
Cuadro N° 2: Artículos publicados según país	14
Cuadro N° 3: Artículos según año de publicación.....	15
Cuadro N° 4: Artículos según en los buscadores.....	17
Cuadro N° 5: Palabras claves en 8 artículos.....	18
Cuadro N°6: Palabras claves en 4 artículos.....	19
Cuadro N°7: Modelo de trabajo de la búsqueda de información sistemática...	26

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura N° 1: Pregunta general y especifica	10
Figura N° 2: Diagrama de la búsqueda y selección de artículos.....	13
Figura N° 3: Certificación Haccp y su incidencia en las exportaciones de la harina de maca hacia el mercado internacional.....	20
Gráfico N° 1: Artículos publicados según país.....	14
Gráfico N° 2: Artículos según año de publicación.....	16
Gráfico N° 3: Artículos según en los buscadores.....	17

RESUMEN

El presente trabajo de investigación se realizó con el objetivo de determinar de qué manera la certificación de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (Haccp), incide en las exportaciones de harina de maca en el mercado Ámsterdam. Para poder llegar a los resultados se realizó un cuadro de resumen y recopilación de artículos científicos, especialmente de los buscadores Google académico, Proquest, Scielo, Redalyc y Dialnet, seguidamente se hizo selección de información con respecto a nuestra pregunta de investigación, la cual es ¿De qué manera la certificación de Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control (HACCP), incide en las exportaciones.

En los resultados se detalla que las empresas agroindustriales que aplican el sistema Haccp tienden a seguir una serie de requisitos y adaptarse a las exigencias del mercado internacional y mucho más si se trata con el producto a exportar la harina de maca; ya que se estudió sus propiedades y se analizó sus niveles de exportación, por el cual hace que nuestro país sea altamente competitivo en el mercado internacional.

Finalmente, en una de las discusiones para la certificación de Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control, es que las empresas agroindustriales deben estar bien capacitados y conocer sobre los beneficios del sistema Haccp; y mucho más si tienen como objetivo exportar al mercado internacional.

PALABRAS CLAVES: Sistema Haccp, exportación de harina de maca, agroindustria, seguridad alimentaria, controles de calidad, beneficios de Haccp y comercio internacional.

CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN

La entrada a los mercados en el periodo actual de la globalización, en el cual el capital transnacional se muestra como el fundamental actor que proyecta sus negocios a la gama mundial, está limitado por una progresiva competitividad, en el que profundiza la demanda de los estándares de calidad y la confianza alimentaria para contestar a patrones de consumo diferentes y exigentes.

En el uso de mecanismos insertados a la definición de calidad se diferencian los programas de calidad en la gestión empresarial y programas de calidad del producto. Con lo que respecta a la gestión de calidad empresarial se basa por las normas de la ISO 9001:2000 e ISO 14001:2004 de la Gestión Medioambiental, como también la implementación de un sistema de autocontrol en las empresas para localizar los puntos críticos en la realización y control de los productos conocido como Sistema de Análisis de peligro y Puntos Críticos de Control (HACCP). Esta aplicación requiere de compromiso, responsabilidad y participación de los colaboradores y la ocupación que realizan. Si bien es cierto cada acción en el proceso contempla un elemento global con el propósito de optimizar el producto resultante. La salud y la conducta del personal puede que aumente el peligro en la contaminación bacteriana, es por ello que los operarios que tienen contacto directo con la elaboración del producto deben utilizar vestimenta adecuada y asimismo cumplir con las prácticas de higiene.

Según Tadeo, N (2008); el sistema Haccp es un método de carácter precautorio que se basa en la inteligencia de peligros biológicos, químicos y físicos por cada etapa de procesos; las empresas ejecutan su propio monitoreo y registro de parámetros vinculados con los productos que elaboran.

A su vez la Unión Europea (2002), ha incorporado principios y requisitos para acceder a su mercado; por el cual uno de los reglamentos que se le pedirá al país exportador es garantizar la seguridad alimentaria mediante la trazabilidad del producto. De la misma manera se tomara las medidas necesarias en el cual se aplicara los siete principios del Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control (HACCP). Por otro lado la comisión europea de Seguridad Alimentaria considera que los ejecutantes privados están en condiciones de incrustar mecanismos necesarios para que un alimento sea inocuo basándose en el cumplimiento del reglamento.

Según Boza, S. (2016). Estudios de caso de rechazos en frontera de exportaciones alimentarias latinoamericanas por motivos relacionados con medidas técnicas no arancelarias. *Revista de Direito Internacional*. Informa que la seguridad alimentaria engloba la entrada y la reserva por parte de la población y el aprovechamiento bilógico. Asimismo indica que la seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen disposición a alimentos sufrientes, seguros y nutritivos que cubre las preferencias para una vida sana y activa también cubre las necesidades nutricionales. Según FAO la inocuidad la relaciona con la no concepción de enfermedades en los consumidores. Por lo tanto el Sistema de Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control (Haccp) garantiza un control eficiente en la inocuidad alimentaria e impulsa un mayor compromiso en la manipulación de los alimentos.

Por ende, cuyo objetivo es facilitar al comercio internacional de alimentos a tomar medidas necesarias para el fortalecimiento del sistema de control de alimentos.

Según Silva & Meneses, (2016), indico que al obtener la certificación Haccp se tiene ciertos beneficios: Contribuir la confianza al consumidor con respecto a la higiene de los alimentos, aumenta la competitividad de las empresas en el mercado tanto nacional como internacional, disminuye ciertas apariciones de las enfermedades provocadas por los alimentos, Descarta las barreras del comercio internacional, reconoce los riesgos que puede poseer la inocuidad del producto e impulsa la realización o ejecución de la legislación e inspección que se basa mediante requisitos.

Actualmente la tendencia por el consumo natural de los alimentos está despertando el interés en las personas de llevar un estilo de vida saludable. Cabe recalcar que hoy en día el consumo de productos naturales es más común a nivel nacional e internacional y viene mostrando crecimiento.

Según, (Trade map, 2017), los tres principales países exportadores de harina de maca en el mundo son Tailandia con una participación en las exportaciones del mundo de 29.1%, Perú con 15.4% y Brasil con una participación de 10%.

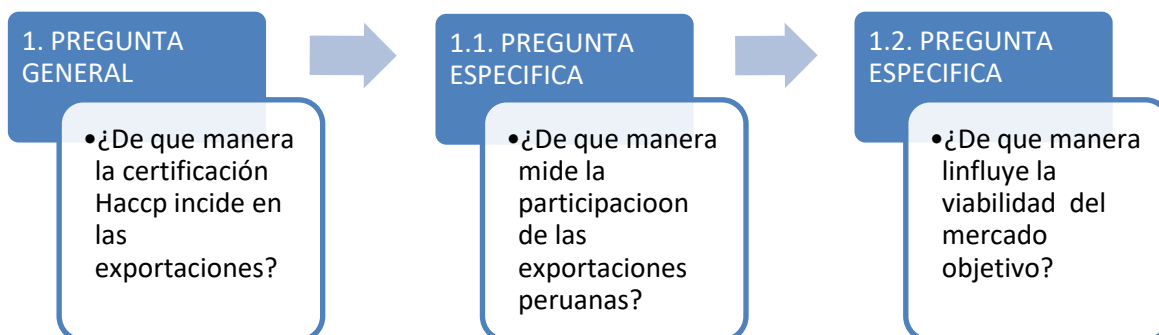
Podemos incluir, la tesis “Cadena de agroalimentaria de la quinua y la Maca Peruana y su comercialización en el mercado Español”, de Salcines, F. (2009), publicado por la Universidad Politécnica de Madrid; señala que Perú es un país mega diverso por las variedades de plantas, pisos ecológicos. La maca es un cultivo que es procedente de los Andes y es considerado uno de los alimentos más nutritivos del mundo. Asimismo fue considerado como el “*Ginseng andino*”. En el año 2013 – 2014; Perú fue pionero en la exportación de maca llegando a ser el mayor exportador con las ventas de 109% en tan solo un año.

Según el documental de Promperu (2016), Titulado “Levantamiento de información logística para exportaciones de Harina de maca” del Departamento de Facilitación de exportadores, dio a conocer que Junín y Pasco son las principales regiones donde se produce la maca. La presentación de dicho producto es adquirida en forma de harina por distribuidores o intermediarios que luego lo procesan para la elaboración de diferentes presentaciones de producto.

Según la revista de la Sociedad Química del Perú, titulada “Propiedades energéticas de la harina de maca” de Romero, V, Tirado, A, & Duran, M. (2016). Detallaron que la maca se distingue de acuerdo al color de sus raíces; por el cual tiene color amarillo, rojo y negro. Asimismo afirmaron que la maca tiene bastantes proteínas, minerales. Se dice que la maca fresca puede llegar a obtener más de 80% de contenido de agua y maca en polvo deshidratado tiene entre 8.87 % y 11.6% de proteínas. El interés ha evolucionado debido a la investigación de sus propiedades medicinales que hacen que sea un producto excelente para el mercado nacional como internacional; dicho sea de paso que para la exportación de este producto en el mercados internacional son muy exigentes con respecto a la inocuidad alimentaria.

- Por lo expuesto, la actual revisión sistemática propone como objetivo general determinar de qué manera la certificación de Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control (Haccp), incide en las exportaciones de harina de maca hacia el mercado Ámsterdam desde la empresa Agroensancha S.R.L, ubicada en el Distrito la Esperanza – Trujillo 2018.
- Asimismo se define los objetivos específicos:
 - 1.1.Determinar las dimensiones de la variable independiente para la valoración de la certificación Haccp.
 - 1.2. Determinar los resultados del nivel de exportaciones.
 - 1.3. Determinar la viabilidad del mercado objetivo.

FIGURA N°1



Fuente: Elaboración propia

CAPÍTULO II. METODOLOGÍA

Se desarrolló una investigación sistemática de la literatura científica realizando el uso de la metodología PRISMA (Hutton B, Catalá, F & Moher, D, 2016), aquí se hallaron diez artículos científicos, en los cuales se tomó en cuenta los documentos de los años 2006 – 2018, con el objetivo de poder obtener información actualizada.

Al momento de elegir los 12 artículos se tomó en cuenta los siguientes filtros:

- Año de publicación: entre 2003 – 2018.
- Países: Principalmente de América Latina (debido a que presentan información relevante)
- Buscadores: Google Académico, Scielo, Dialnet, Redalyc y Proquest.
- Idioma: Español, inglés y portugués

Siendo las palabras clave con la que se realizó la búsqueda: certificación, inocuo, exportación, harina de maca, Haccp, alimentación saludable, calidad y seguridad alimentaria.

Los criterios para elegir, al inicio se obtuvo un total de 16 artículos (encontrados y leídos) se descartaron 4 y solo se consideró 12 artículos. En el siguiente cuadro se detalla:

Cuadro N° 1: Variables de búsqueda y recursos de aplicación.

Temas	Año	Buscador	País	Idioma
Certificación Haccp	2003	Google académico	Perú	Español
Haccp y su relación con la inocuidad de los alimentos	2004	Scielo	Cuba	Ingles
Sistema de Aseguramiento de la calidad mediante la aplicación Haccp	2005	Redalyc	Cuba	Español
Efectos de la certificación de calidad en las empresas del sector alimentos en el mercado internacional	2007	Google académico	Argentina	Español
Calidad y seguridad alimentaria en los productos	2008	Scielo	Argentina	Español
Proceso de innovación agroalimentaria y demanda	2008	Proquest	España	Español

internacional de alimentos frescos.				
Sistema Haccp en el procesamiento industrial	2009	Proquest	Colombia	Español
Cadena Alimentaria de la Maca peruna y su comercialización	2009	Dialnet	España	Español
La agricultura intensiva del poniente	2010	Proquest	España	Español
Gestión del Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control	2012	Proquest	Colombia	Español
Exportaciones alimentarias Latinoamericanas	2016	Proquest	Brasil	Portugués
Competitividad internacional agrícola	2016	Proquest	México	Español
Seguridad Alimentaria	2017	Proquest	Argentina	Español
Maca y sus propiedades	2016	Scielo	Perú	Español
Análisis de las exportaciones de maca	2018	Google académico	Ecuador	Español
Exportación de harina de maca	2017	Google académico	Perú	Español

Elaboración: Propia

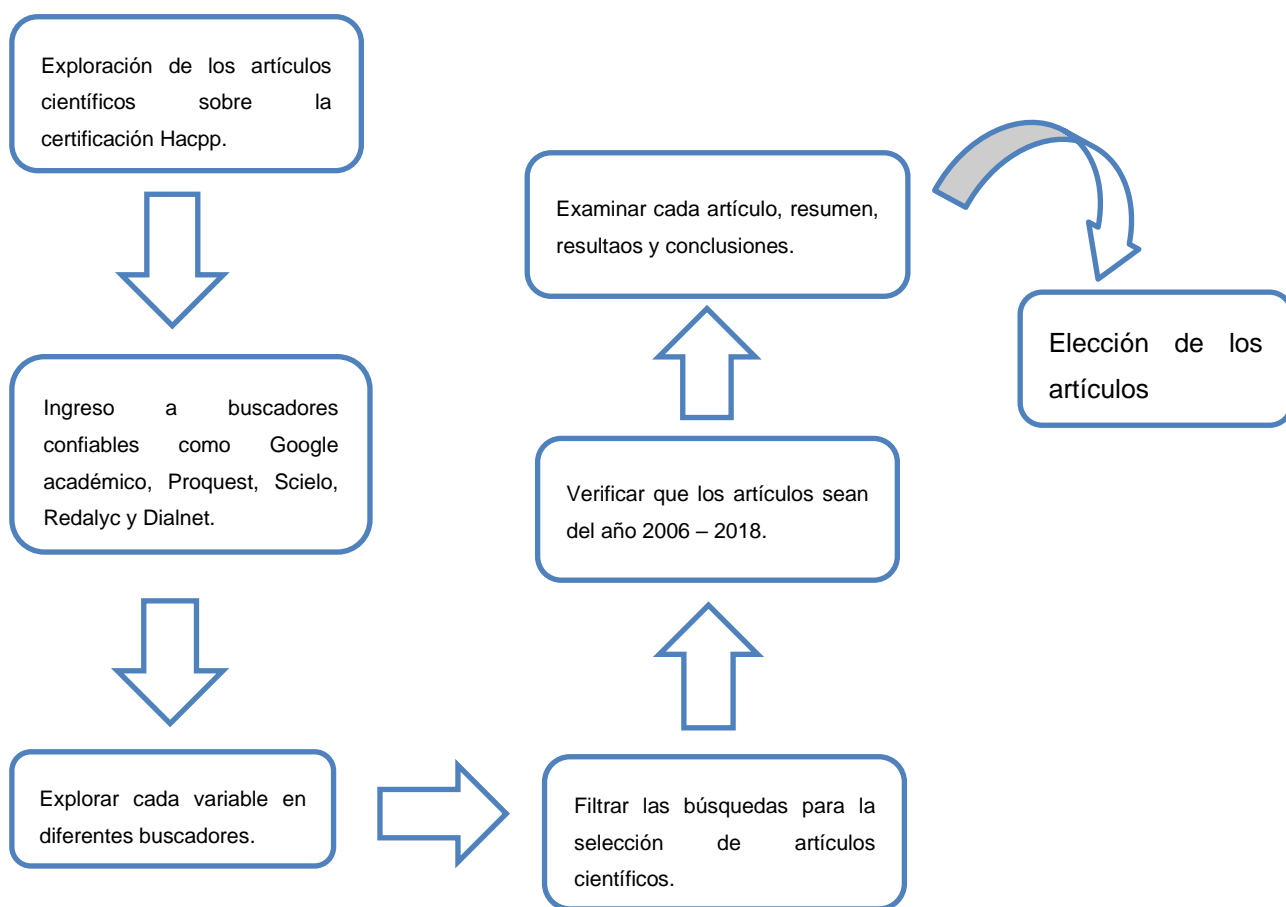
Por último, se resalta la pregunta de investigación para la realización de los procesos metodológico: ¿De qué manera la Certificación de Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control (Haccp), incide en las exportaciones de harina de maca hacia el mercado Ámsterdam desde la empresa Agroensancha S.R.L, ubicada en el distrito de la Esperanza – Trujillo 2018?

CAPÍTULO III. RESULTADOS

En la metodología anteriormente mencionada se especifica los 16 artículos encontrados, por el cual se descartaron 04 artículos por lo que no tenían relación en las variables con el tema, (Ver cuadro N°1).

Para iniciar se exhibe con claridad de cómo fue la búsqueda y selección de estudios, las pautas se tomaron en cuenta para la elección de los 12 artículos que guardan relación con las variables: Certificación Haccp – Exportación de Harina de maca.

Figura N° 2: Flujo de la búsqueda y selección de artículos.



Elaboración: Propia

ANÁLISIS Y CARACTERISTICAS GLOBAL DE LOS ESTUDIOS

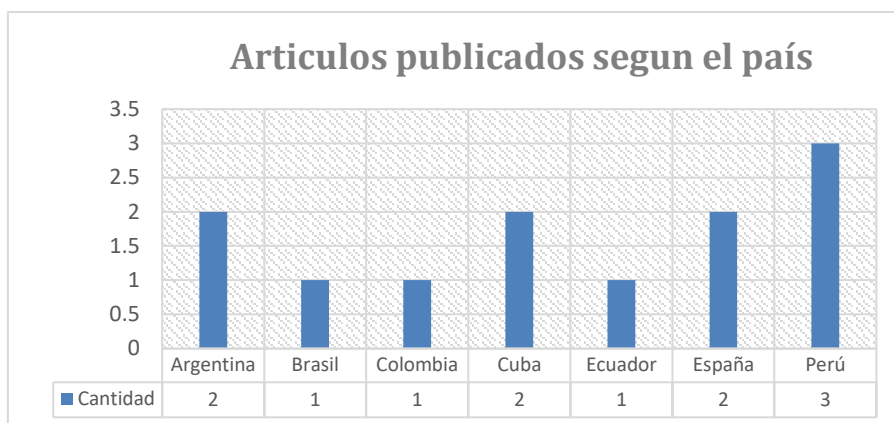
Se establece en gráficos las características de los 12 artículos seleccionados de los cuales son: País, años, buscadores y palabras claves. De la misma manera se ejecutara un análisis por cada uno con el objetivo de conseguir información acerca de la cantidad de los artículos mencionados por país, identificación de buscador, año en el que se presentaron los artículos y palabras claves.

Cuadro N° 2: Total de artículos publicados según el país.

País	Cantidad
Argentina	2
Brasil	1
Colombia	1
Cuba	2
Ecuador	1
España	2
Perú	3
TOTAL	12

Elaboración: Propia

Grafico N° 1: Total de artículos publicados según el país



Elaboración: Propia

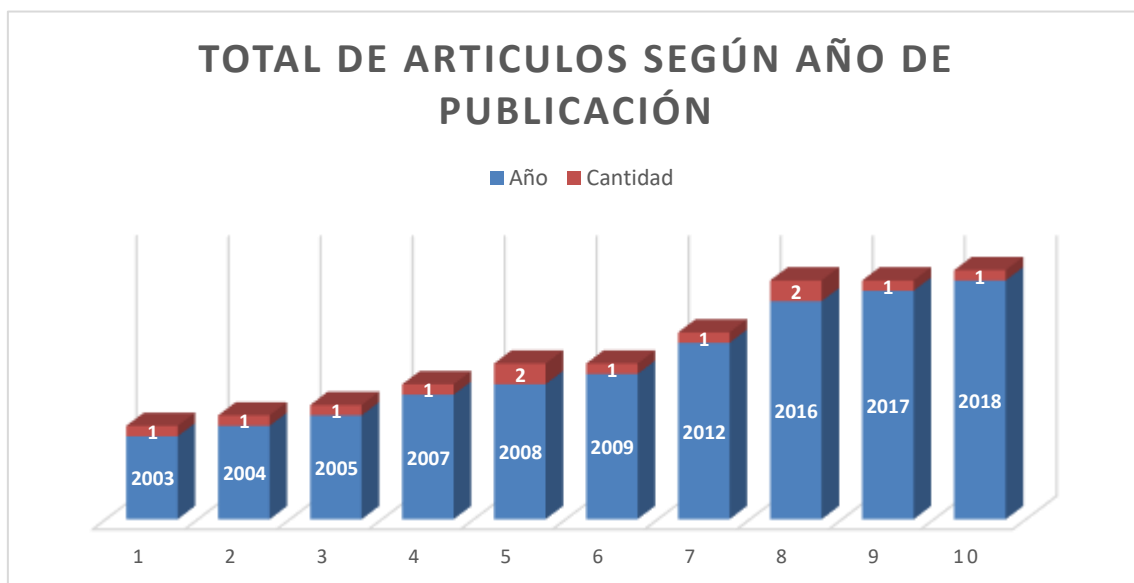
Análisis: Los artículos científicos que se muestran en esta revisión sistemática que Perú está contando con 3 artículos, muy seguido se encontró España y Argentina con 2 artículos, detrás se encontró Brasil, Colombia, Ecuador donde se encontró 1 artículo.

Cuadro N° 3: Total de artículos según el año de publicación

Año	Cantidad
2003	1
2004	1
2005	1
2007	1
2008	2
2009	1
2012	1
2016	2
2017	1
2018	1
Total	12

Elaboración: Propia

Grafico N° 2: Total de artículos según el año de publicación



Elaboración: Propia

Análisis:

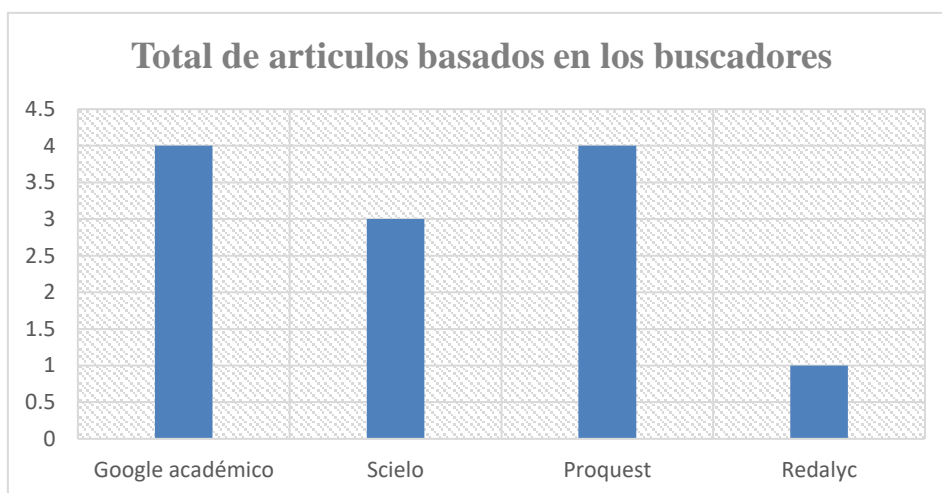
Los artículos científicos mostrados de esta revisión sistemática están desarrollados en los siguientes periodos 2003 – 2018. Obteniendo como resultado que en el año 2008 y 2016 se obtuvo 2 artículos, posteriormente en el año 2017 – 2018 se han presentado 1 artículo. Asimismo se hace conocimiento de que en los años 2003, 2004, 2005, 2007, 2009 y 2012 se obtuvo 1 artículo científico.

Cuadro N° 4: Total de artículos según en los buscadores.

Buscador	Cantidad
Google académico	4
Scielo	3
Proquest	4
Redalyc	1
Total	12

Elaboración: Propia

Grafico N° 3: Total de artículos según el año de publicación



Elaboración: Propia

Análisis:

Analizamos que entre los buscadores más empleados se encontraron Google académico y Proquest, en cada uno de estos buscadores se pudo encontrar 4 artículos. Seguidamente se encontró a Scielo con 3 artículos. Posteriormente en el buscador Redalyc se encontró 1 artículo científico. Esto indica, una búsqueda de información con un nivel muy destacada con estándares de calidad muy altas.

Cuadro N° 5: Palabras claves en 8 artículos

PALABRAS CLAVES	CANTIDAD
Certificación Haccp	1
Globalización, control, recepción, evolución de mejora.	
Haccp y su relación con la inocuidad de los alimentos	1
Alimentos, puntos críticos, cadena alimentaria, control de riesgo, haccp	
Sistema de Aseguramiento de la calidad mediante la aplicación Haccp	1
Haccp, inocuidad, peligro	
Efectos de la certificación de calidad en las empresas del sector alimentos en el mercado internacional	1
Certificación, controles sanitarios, calidad, empresas, mercado internacional, beneficio	
Calidad y seguridad alimentaria en los productos	1
Normas de calidad, exportación, Haccp	
Proceso de innovación agroalimentaria y demanda internacional de alimentos frescos bajo el sistema haccp	1
Empresas exportadoras, acondicionamiento, calidad	
Sistema Haccp en el procesamiento industrial	1
Haccp, inocuidad.	
Gestión del Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control	1
Control de alimentos, industria alimentaria, cambio organizacional.	
TOTAL	8

Elaboración: Propia

Análisis:

Se observa en el cuadro que la variable repitente es certificación Haccp y control de alimentos, por el cual conlleva el buen manejo de la información investigada, ya que las palabras claves responden a las variables de investigación.

Cuadro N° 6: Palabras claves en 4 artículos

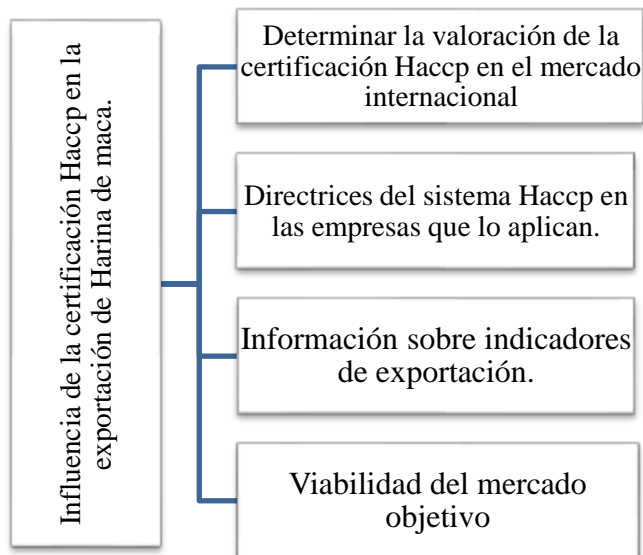
PALABRAS CLAVES	CANTIDAD
Exportaciones alimentarias Latinoamericanas	1
inocuidad, proceso haccp, exportación	
Maca y sus propiedades	1
Energía, Harina de maca, propiedades de la maca.	
Análisis de las exportaciones de maca	1
Mercado, balanza comercial, exportación	
Exportación de harina de maca	1
Exportación, Harina de maca, agroindustria	
TOTAL	4

Elaboración: Propia

Análisis:

Referente al cuadro, podemos deducir que existe dos variables repitentes que son exportaciones y harina de maca, analizando estas dos conceptos nos permitirán a conocer la incidencia de las exportaciones de harina de maca. Por otro lado se analizara todas las propiedades y beneficios de la maca.

Figura N° 3: La certificación Haccp y su incidencia en las exportaciones de harina de maca hacia el mercado internacional.



Elaboración: Propia

Según Carcausto, F. (2018), indico que se hizo un estudio poblacional con respecto a los casos diarreicos y que tiene una relación con la ingestión alimentaria; por lo que cabe indicar es de que en el mercado nacional e internacional los productos alimenticios va incrementando sus beneficios tanto económicos como sociales, pero también facilita la difusión de enfermedades en el mundo.

Asimismo, el Ministerio de Salud (2015), informo que cada año fallece dos a tres millones de personas aproximadamente; muchos caen enfermos por consumo de alimentos contaminados, el motivo principal es fundamentalmente causada por las Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA). Las ETA son obtenidas por tres primordiales fuentes de contaminación: Físicos, químicos y microbiológicos; que se van incorporando en cualquier momento de la producción, recepción, embalaje, almacenamiento o transporte de materia prima hasta el consumo humano.

Según la FAO (2003), ha constituido una base para controlar los alimentos estableciendo una serie de criterios respecto a la inocuidad de los productos en el comercio internacional. El sistema de Análisis y Peligro de Puntos críticos de Control (Haccp), es reconocido internacionalmente como un mejor método para garantizar la seguridad en los productos y para verificar los peligros ocasionados por los alimentos. Asimismo, indica que desde el momento que una compañía agroindustrial obtiene la certificación Haccp incrementa la eficiencia y productividad en su organización; como también genera mayor rentabilidad y prestigio para ser frente a sus competidores.

Meneses, V. (2017), recalca que al momento que las empresas agroindustriales obtienen la certificación de Análisis y Peligros de Puntos Críticos de Control (Haccp), están garantizando que sus alimentos que elaboran son aceptables para el consumidor y cumplen los requisitos legales. Si bien es cierto la gestión de calidad en las empresas están basadas en las Buenas Practicas Manufacturadas (BPM), que es el punto de partida para la implementación del aseguramiento de calidad.

Alvidrez, A; González, B; & Jiménez, Z. (2002); señala que las tendencias mundiales de la alimentación indican un interés creciente a los consumidores. Si bien es cierto hoy en día los países importadores de alimentos imponen sus propios requisitos para que puedan adquirir los productos. Asimismo se considera que las exportaciones requieren de ciertos criterios de calidad y certificaciones de inspección con respecto al producto.

CAPÍTULO IV. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

El proyecto de investigación para la selección de los artículos científicos de la certificación Haccp y su incidencia en las exportaciones de harina de maca se desarrolló en los meses de agosto y octubre del presente año, logrando así 12 artículos empíricos que fueron empleados en la presente revisión sistemática, por el cual han sido tomados de autores como: Argentina, Brasil, Colombia, Cuba, Ecuador, España y Perú. En seguida se hará referencia sobre la discusión y conclusiones:

La certificación de Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control (HACPP), es de fundamental importancia para las empresas agroindustriales; cabe resaltar que la implementación de Haccp requiere de bastante compromiso. Asimismo brinda como beneficios potenciales: La intervención en nuevos mercados, el mejoramiento de productividad, Ingreso en un período de mejora continua.

Según González, A. (2012), el sistema Haccp es un mecanismo eficaz en la inspección del producto terminado, cuyo rol importante es proteger la salud del consumidor y obviar las pérdidas económicas provocadas por el mal estado de los alimentos. Por otro lado HACCP, es un sistema aprobado y reconocido internacionalmente para avalar la seguridad alimentaria. Por otro lado, González, O; Vázquez, C; Valdés, M & Castro, B. (2004), hacen conocimiento con respecto a los beneficios que puede traer el sistema Haccp en las empresas agroindustriales, los siguientes beneficios señalados son: El alto nivel sanitario de los alimentos para quien lo elabora, transporta, comercializa en el cual esto hace que sea reducido en los reclamos, reproceso, rechazos y devoluciones y resulta de una manera más económica al momento de controlar los procesos del producto terminado por el cual hacen uso de medidas preventivas; cuyo objetivo es evitar mermas en lotes en grandes y el tiempo empleado. Cabe resaltar y tener en cuenta que hoy en la actualidad los consumidores con cada vez más exigentes al momento de adquirir un producto y si bien es cierto buscan satisfacer sus expectativas que ofrezcan seguridad y confianza.

CONCLUSIÓN:

La información de la revisión sistemática de la presente investigación, adjunta los resultados de los estudios empíricos ejecutados en diferentes artículos de investigación.

Para el incremento de las exportaciones de la harina de maca se ha considerado que el sistema de Análisis de Peligro y Puntos críticos de Control sea de carácter sistemático y que permita reconocer los peligros y controles en los procesos de producción de alimentos asimismo los grandes beneficios que se puede obtener con el Sistema HACCP, Asimismo con esta aplicación se logra la obtener alimentos seguros para el consumidor.

En conclusión, la certificación de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control es considerado para los riesgos de la inocuidad del producto; que garantiza las buenas condiciones de la cadena alimentaria y controlar los aspectos de higiene en los alimentos. El objetivo del sistema Haccp en las empresas agroindustriales es que los consumidores se sientan confiados al momento de adquirir un producto y a la vez como beneficio para las empresas es abrir mercados nuevos y que nuestro país obtenga un abanico de oportunidades en el comercio internacional y de esta manera mejorar una nueva economía globalizada.

REFERENCIAS

- Tadeo, N. (2008), Calidad y seguridad alimentaria en productos de exportación: implicaciones en los procesos laborales de la agroindustria. Recuperado en 08 de diciembre de 2018, http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1515-59942008000100001&lng=es&tlng=es.
- Naranjo, C. & Riera, M. (2018), Análisis de las exportaciones ecuatorianas de maca negra desde el año 2003 hasta 2012 para potencializar su oferta exportable al mercado chino. Universidad de Guayaquil, Recuperado en 08 de diciembre de 2018, <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/35745/1/Tesis%20final%20de%20exportaci%C3%B3n%20de%20Maca%20Septiembre%202018.pdf>.
- García, S; & Acosta, M (2018). Plan de exportación de maca al mercado chino. Facultad de ciencias administrativas carrera de comercio exterior, 138p. Recuperado en 08 de diciembre de 2018, <http://repositorio.ulvr.edu.ec/handle/44000/2098>
- León, G; García, L; & Mejía, E (2007), Tesis: Las certificaciones de control de calidad y sus efectos en las pequeñas y medianas empresas salvadoreñas (Pymes) del sector alimentos como regulaciones de los mercados internacionales en el área de exportación. Recuperado en 08 de diciembre de 2018; <http://ri.ues.edu.sv/id/eprint/6105/1/Las%20certificaciones%20de%20control%20de%20calidad%20y%20su%20efectos%20en%20las%20peque%C3%B1as%20y%20mediana%20empresas%20salvadore%C3%B1as%20%E2%80%93PYMES%20del%20sector%20alimentos%20como%20regulaciones%20de%20los%20mercados%20internacionales%20en%20el%20%C3%A1rea%20de%20exportaci%C3%B3n,%20periodo%201998-2005.pdf>
- Olive, E; Vázquez, C; Valdés, M & Castro, B (2004). Análisis de peligro y puntos críticos de control: Su relación con la inocuidad de los alimentos. *Revista Cubana de Higiene y Epidemiología*, 42(2). Recuperado en 08 de diciembre de 2018, http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1561-30032004000200007&lng=es&tlng=es.

- Sandoval, A, & Quispe, C. (2018). Situación actual de las empresas agroexportadoras con certificación internacional de la Región Lambayeque. Noviembre 2015 – Octubre 2016 (tesis de pregrado). Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo – Perú.
- Salcines, F (2009), Tesis Doctoral: Cadena Agroalimentaria de Quinoa y la Maca Peruana y su comercialización en el mercado español. Recuperado en 08 de Diciembre de 2018, <https://dialnet.unirioja.es/servlet/tesis?codigo=118291>
- Promperu (2016), Documental Titulado “Levantamiento de información logística para exportaciones de Harina de maca” del Departamento de Facilitación de exportadores. Recuperado en 08 de Diciembre de 2018, <http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/49137554rad1C9CF.pdf>
- Fraga, C; & Moreno, J (2015), Exportaciones, términos de intercambio y ciclos de crecimiento económico de México y Brasil. *EconoQuantum*. 12(1), 71-95.
- Asillo, R; & González, A (2005). Sistema de aseguramiento de la calidad mediante la aplicación del sistema Haccp en la industria de pastas alimenticias. *Ingeniería Industrial*, XXVI (2), 15-19. Recuperado en 08 de Diciembre de 2018, <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=360433559005>
- Romero, V; Tirado, A; Duran, M & Dávalos, J. (2016). Propiedades energéticas de la harina de maca (*Lepidium peruvianum* chacón o *Lepidium meyenii* walpers). *Revista de la sociedad Química del Perú*, 82(1), 38-48.

ANEXOS

Cuadro N° 7: Modelo de trabajo de la búsqueda de información sistemática

Elaboración: Propia

Temas	Año	Buscador	País	Idioma	Palabras claves
Certificación Haccp	2003	Google académico	Perú	Español	Globalización, control, recepción, evolución de mejora.
Haccp y su relación con la inocuidad de los alimentos	2004	Scielo	Cuba	Ingles	Alimentos, puntos críticos, cadena alimentaria, control de riesgo
Sistema de Aseguramiento de la calidad mediante la aplicación Haccp	2005	Redalyc	Cuba	Español	Haccp, inocuidad, peligro
Efectos de la certificación de calidad en las empresas del sector alimentos en el mercado internacional	2007	Google académico	Argentina	Español	Certificación, controles sanitarios, calidad, empresas, mercado internacional
Calidad y seguridad alimentaria en los productos	2008	Scielo	Argentina	Español	Normas de calidad, exportación
Proceso de innovación agroalimentaria y demanda internacional de alimentos frescos.	2008	Proquest	España	Español	Empresas exportadoras, acondicionamiento
Sistema Haccp en el procesamiento industrial	2009	Proquest	Colombia	Español	Haccp, inocuidad
Gestión del Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control	2012	Proquest	Colombia	Español	Control de alimentos, industria alimentaria, cambio organizacional.
Exportaciones alimentarias Latinoamericanas	2016	Proquest	Brasil	Portugués	inocuidad, proceso haccp
Maca y sus propiedades	2016	Scielo	Perú	Español	
Análisis de las exportaciones de maca	2018	Google académico	Ecuador	Español	Mercado, balanza comercial, exportación
Exportación de harina de maca	2017	Google académico	Perú	Español	Exportación, Harina de maca, agroindustria